

# CHÂTEAU FERRIÈRE

3<sup>ÈME</sup> GRAND CRU CLASSÉ DE 1855, MARGAUX



FIN DU 17ÈME SIÈCLE, LA FAMILLE FERRIÈRE, ACTEUR RÉPUTÉ DU COURTAGE MARITIME, ACQUIERT CE « CRU » AU CŒUR DE MARGAUX, ET MARQUERA À JAMAIS L'HISTOIRE DU CHÂTEAU EN LUI ASSOCIANT SON NOM.

UN SIÈCLE PLUS TARD, LE CHÂTEAU FERRIÈRE FERA LEUR GRANDE FIERTÉ EN OBTENANT LE TITRE DE 3ÈME GRAND CRU CLASSÉ EN 1855.

APRÈS PLUS DE 300 ANS AUX MAINS DE LA FAMILLE FERRIÈRE, IL FAUT ATTENDRE LA FIN DES ANNÉES 1980, POUR QUE LA FAMILLE MERLAUT EN DEVIENNE PROPRIÉTAIRE ET S'ATTÈLE À RETROUVER LA SPLENDEUR D'ANTAN DE LA PROPRIÉTÉ.



ÂGÉE SEULEMENT DE 27ANS, CLAIRE, REPREND L'ŒUVRE INACHEVÉ DE SA MÈRE BERNADETTE MERLAUT LORS DE SA DISPARITION ACCIDENTELLE.

A SON TOUR, CLAIRE LE TRANSMETTRA UN JOUR À SA FILLE JEANNE, LA TROISIÈME GÉNÉRATION DE FEMME PROPRIÉTAIRE DU CHÂTEAU FERRIÈRE.

CET OBJECTIF DE TRANSMISSION S'ACCOMPAGNE DE LA PRÉSERVATION ET DE LA DURABILITÉ DU VIGNOBLE DE FERRIÈRE, GRÂCE AUX MÉTHODES DE LA BIODYNAMIE ET DE L'AGROÉCOLOGIE.

« ON NE PEUT PARLER CONSTAMMENT DU TERROIR SANS FAIRE QUELQUE CHOSE POUR LE PROTÉGER » - CLAIRE VILLARS-LURTON.

LA PROPRIÉTÉ EST CERTIFIÉE EN BIO DEPUIS 2015 ET EN BIODYNAMIE DEPUIS 2018.

C'EST AINSI LE SEUL GRAND CRU CLASSÉ DOUBLEMENT CERTIFIÉ EN BIODYNAMIE PAR DEMETER ET BIODYVIN.

# CHÂTEAU FERRIÈRE

*Le Grand Vin, 3eme Cru Classé de 1855*

“IT’S FULL-BODIED,  
VERY LONG AND RACY.”  
JAMES SUCKLING  
95-96 PTS\*

“BIODYNAMIC FARMING  
HAS ADDED TO THE PURITY  
OF THE FRUIT.”  
THE WINE ENTHUSIAST  
94-96 PTS\*



“FERRIÈRE BRILLE PAR SA  
DISTINCTION ET SA PURETÉ,  
MAIS SURTOUT PAR LA FINESSE  
EXTRÊME DE SES TANINS.”  
LA REVUE DU VIN DE FRANCE  
94-96 PTS\*

*\* Millésime 2019*

## ASSEMBLAGE

70% CABERNET-SAUVIGNON  
25% MERLOT  
5% PETIT-VERDOT

## APPELLATION

MARGAUX

## ELEVAGE

18 MOIS EN BARRIQUES  
40% BOIS NEUF



# LES REMPARTS DE FERRIÈRE

*Le deuxième vin*

“JOLI FRUITS, CERISE,  
BOUCHE DÉLICATE, SOUPLE,  
SOYEUSE, FINALE RELEVÉE,  
BIEN ÉQUILIBRÉE, DE LA  
FRAÎCHEUR NOTE DE  
RÉGLISSE.”  
LE POINT  
15,5/20 PTS



“THIS IS A LOVELY SECOND  
WINE, WITH CLEAR POLISH.  
PRETTY TIGHT AND  
CONCENTRATED WITH FIRM  
TANNINS.”  
DECANTER  
90 PTS

*\* Millésime 2018*

## ASSEMBLAGE

57% CABERNET-SAUVIGNON  
35% MERLOT  
8% PETIT-VERDOT

## APPELLATION

MARGAUX

## ELEVAGE

12 MOIS EN BARRIQUES  
20% BOIS NEUF



VIGNOBLE DE 24 HECTARES AU CŒUR DE L'APPELLATION  
MARGAUX.

---

ÉRIGÉ AU RANG DE 3ÈME GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
PENDANT L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE PARIS.

---

PATRIMOINE UNIQUE DE DIVERSITÉ MASSALE, LES VIEILLES  
VIGNES.

UN TIERS DES VIGNES DE LA PROPRIÉTÉ DATENT DE 1954 !

---

DEUX GÉNÉRATIONS DE FEMME À LA TÊTE DU CHÂTEAU.

AYANT REPRIS LE FLAMBEAU DE SA MÈRE BERNADETTE  
MERLAUT, CLAIRE EST AINSI ISSUE DE LA 2ÈME  
GÉNÉRATION DE FEMME PROPRIÉTAIRE DE CE GRAND CRU CLASSÉ.



LE SEUL GRAND CRU CLASSÉ DOUBLEMENT CERTIFIÉ EN BIODYNAMIE  
PAR DÉMÉTER ET BIODYVIN.

LE CHÂTEAU EST CERTIFIÉ EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE (AB) EN 2015  
ET EN BIODYNAMIE EN 2018 (DÉMÉTER ET BIODYVIN).

---

BIO-DIVERSIFICATION DES SOLS, GRÂCE À L'ESSOR DE LEURS PRATIQUES  
EN AGROÉCOLOGIE.

---

UNE ÉQUIPE FIDÈLE ET LOYALE, UNE VRAIE CULTURE D'ENTREPRISE.

GÉRARD FENOUILLET, DIRECTEUR TECHNIQUE, SOUFFLE NOTAMMENT  
SES 36 ANNÉES DE COLLABORATION PROFESSIONNELLE AVEC LA  
FAMILLE MERLAUT.